

VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 21 ha.



TERROIR

### SITUATION :

Commune de Jau Dignac et Loirac avec une altitude de 18 mètres. Le vignoble surplombe l'estuaire de la Gironde et se trouve à moins de 10 kilomètres de l'océan.

### TYPE DE SOL :

Graves garonnaises du quaternaire.

### CLIMAT :

Climat tempéré et océanique : c'est le vignoble le plus proche conjointement de la Gironde et de l'Océan avec le moins de précipitations annuelles. Pluviométrie annuelle: 1016 mm.

### TRAVAIL DE L'HOMME :

**Cépages** : 62% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 6% Petit Verdot.

**Degré d'alcool** : 12,6% vol.

**Age des vignes** : Moyenne de 30 ans.

**Densité de plantation** : 5500 pieds/hectare.

**Rendement** : 45 hectolitres/hectare.

**TYPE DE VITICULTURE** : Viticulture raisonnée avec enherbement contrôlé et désherbage sous les rangs; labour d'un rang sur deux.

### VENDANGE :

Vendanges mécaniques, au plus près de la maturité contrôlée par analyses et par des suivis visuels et gustatifs de toutes les parcelles 2 à 3 fois par semaine.

### Date des vendanges :

25 septembre au 21 octobre

### Méthode de sélection :

Conquet de réception vibrant, table de tri manuel de 3 personnes et trieur à rouleaux.

### VINIFICATION :

En cuves bois, ciments et inox thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines.

### Type de pressurage :

Pressoirs verticaux et sélection des premières et secondes presses.

### Type de levure :

Levures sélectionnées.

### Température :

Moyenne de 25°C.

### Remontages :

3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

### Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

### Collage : Blanc d'oeuf.

### ÉLEVAGE :

En fûts de chêne français durant 12 mois avec 1/3 de fût neuf.

### MISE EN BOUTEILLE :

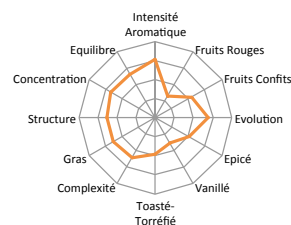
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

### DÉGUSTATION :

Une belle couleur brillante rubis profond, un nez très expressif avec des notes de fruits rouges cassis et mûres, mêlées aux arômes de torréfaction avec une pointe épicée due aux barriques. En bouche, l'attaque est nette et solide, le milieu de bouche est onctueux avec des tanins qui tapissent la bouche sans agressivité, la finale est longue sans amertume ni sécheresse.

**Accord mets et vins** : Ce vin accompagnera au mieux des plats du terroir tels qu'un civet de gibier, un pot au feu ou encore une viande en sauce.

### Complexe & Corsé



**Garde optimum** : 2022-2024

**Capacité à vieillir** : ★ ★ ★